

user manual
notice d'utilisation
benutzerinformation

Oven
Four
Backofen

EOC69900

Electrolux. Thinking of you.

Mehr zu unserem Denken finden Sie unter
www.electrolux.com

INHALT

Änderungen vorbehalten.



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:
- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums.
- Im Interesse der Umwelt.
- Zur korrekten Bedienung des Geräts.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen oder verkaufen. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Installation und Verwendung Schäden verursacht.

SICHERHEIT VON KINDERN UND HILFSBEDÜRFTIGEN PERSONEN

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- **ACHTUNG:** Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist, da das Gerät heiss wird. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und die Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastensperre, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus.

MONTAGE

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektriker montiert und angeschlossen werden. Wenden Sie sich dazu an einen zugelassenen Kundendienst, damit Geräteschäden oder Verletzungen vermieden werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen entfernen. Das Typenschild nicht entfernen. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und

Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln für Elektro- oder Gasgeräte usw.).
- Überzeugen Sie sich, dass das Gerät während der Montage vom Stromnetz getrennt ist.
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Verwenden Sie stets Sicherheitshandschuhe. Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen und es darf kein Freiraum bleiben. Dies verhindert die Gefahr eines Stromschlags, da stromführende Teile nicht versehentlich berührt werden können.
- Die Einbaumöbel bzw. die Einbaunische, in die das Gerät eingebaut werden soll, müssen geeignete Abmessungen aufweisen.
- Sicherstellen, dass das Gerät unter und an angrenzenden sicheren Konstruktionen montiert ist.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Das Gerät mit der Rückseite und mit einer Seite an höheren Geräten aufstellen. Die andere Seite muss gegen Geräte mit gleicher Höhe platziert werden.
- Das Gerät kann nicht auf einem Sockel aufgestellt werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Achten Sie beim Anschließen von Elektrogeräten an Steckdosen darauf, dass die Anschlussleitungen die heiße Gerätetür nicht berühren und nicht in deren Nähe kommen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckerleisten oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Wählen Sie einen Netzanschluss, der auch nach der Installation des Gerätes noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten, sondern immer am Netzstecker (sofern zutreffend).

GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwenden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, nicht in die Nähe oder auf das Gerät stellen. Es besteht Explosions- oder Brandgefahr.
- Während des Betriebs wird der Geräteinnenraum heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nicht die Heiz-

elemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Das Zubehör vorsichtig entfernen oder einsetzen, um die Emailbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Beim Öffnen der Backofentür während des Betriebs in sicherer Entfernung zum Gerät stehen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts und stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Um eine Beschädigung oder die Verfärbung der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alu-Folie.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es mit Wasser in Kontakt ist. Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen.
- Keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür ausüben.
- Auch beim Grillen die Backofentür stets geschlossen halten.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr und die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums, reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Verwenden Sie keine entflammbaren Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle und Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten. Sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostatfühler.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie nicht die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden).

PYROLYTISCHE REINIGUNG

 **Warnung!** Verbrennungsgefahr.

- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiss.
- Sorgen Sie während und nach der pyrolytischen Reinigung für eine gute Belüftung.
- Halten Sie während und nach der pyrolytischen Reinigung Tiere (besonders Vögel) vom Backofen fern und stellen Sie die Höchsttemperatur erst ein, wenn der Bereich ausreichend gelüftet ist.
- Lesen Sie die Anleitung zur pyrolytischen Reinigung sorgfältig durch.

BRANDGEFAHR

- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.
- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelz-

bare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen.

BACKOFENLAMPE

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbeleuchtung.
- Falls das Leuchtmittel ausgewechselt werden muss, setzen Sie eine Lampe mit derselben Leistung ein, die speziell für Haushaltsgeräte vorgesehen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

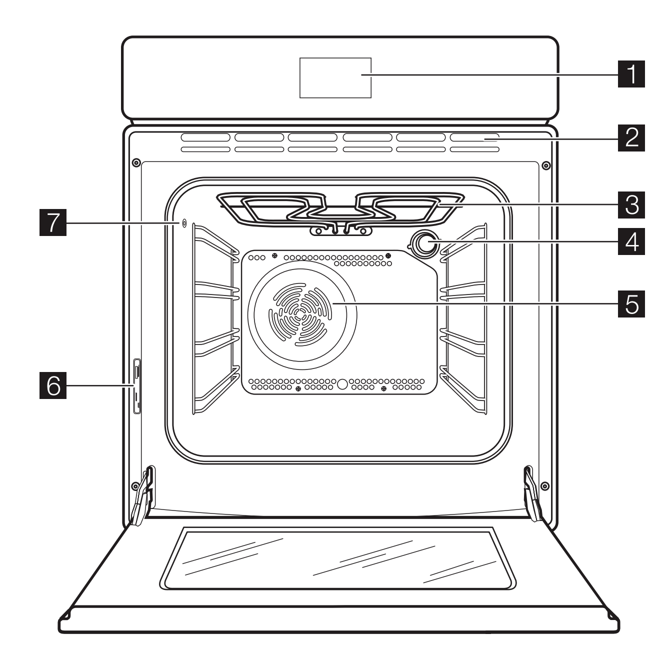
KUNDENDIENST

- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

ENTSORGUNG DES GERÄTS

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
  - Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Es besteht Erstickungsgefahr.

GERÄTEBESCHREIBUNG



1 Elektronischer Programmspeicher
2 Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
3 Grillen
4 Backofenlampe
5 Gebläse
6 Typenschild

7 Buchse für Fleischsonde

- **Rost**
  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.
- **Fleischsonde**
  Zum Messen des Garzustands des Garguts.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

ERSTE REINIGUNG

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.



Vorsicht! Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

ERSTANSCHLUSS

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an die Stromversorgung anschließen oder nach einem Stromausfall wird der Begrüßungstext abgezeigt. Danach müssen Sie die Sprache, das Datum und die Uhrzeit einstellen. Berühren Sie ∧ oder ∨ , um die Einstellungen vorzunehmen. Berühren Sie zur Bestätigung **OK**.

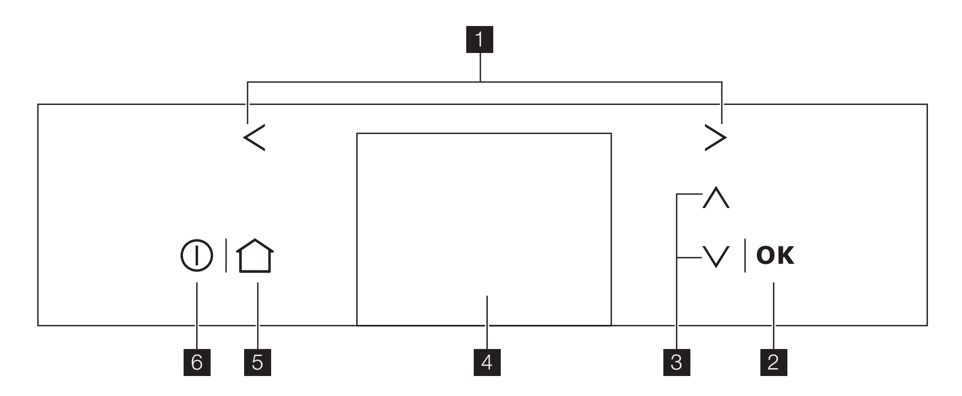
VORHEIZEN

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 1 Stunde eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 10 Minuten eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 10 Minuten eingeschaltet.

Auf diese Weise werden die Rückstände im Backofeninnenraum verbrannt. Das Zubehör erhitzt sich stärker, als bei Normalbetrieb. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal vorheizen, kann sich Geruch und Rauch entwickeln. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

BEDIENFELD

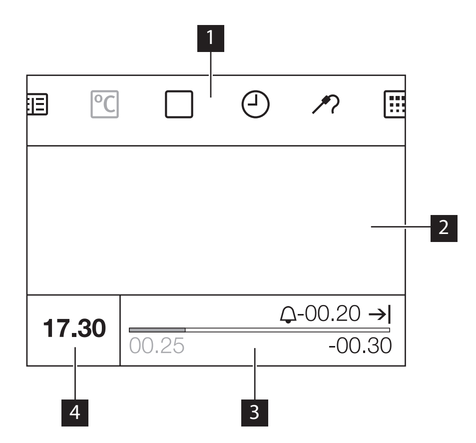
ELEKTRONISCHER PROGRAMMSPEICHER



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
1	<, >	Rechts, links	Zur Navigation zwischen den Hauptmenüs. Damit wird weder eine Ofenfunktionen noch ein Programm im Betrieb unterbrochen.
2	OK	RICHTIG	Zum Bestätigen. Um die eingestellte Funktion zu starten.
3	∧ ∨	Nach unten/oben	Navigieren in den Untermenüs. Einrichten der Einstellungen in den Untermenüs. (Beispiel: Temperatur, Zeit, Gewicht). **So stellen Sie die Werte ein:** • Sensorfeld einmal berühren: Einstellen des Wertes in kleinen Schritten. • Sensorfeld gedrückt halten: Einstellen des Wertes in schnellen Schritten.
4	-	Display	Anzeige der aktuellen Einstellungen des Geräts.
5	⌂	Home	Abbrechen der Auswahl und zurück zum Hauptmenü gehen.
6	⏻	Ein/Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.

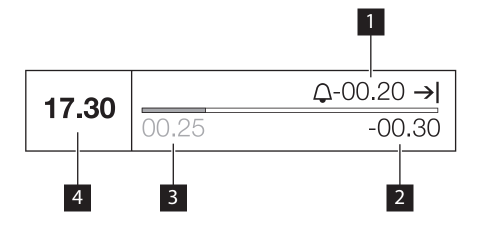
DISPLAY



	Bereich	Bemerkung
1	Hauptmenübereich	Zeigt die Hauptmenüoptionen.

	Bereich	Bemerkung
2	Hauptinhaltsbereich	Anzeigen: • Ofenfunktions-Name und -Symbol • Automatikprogramm-Name und -Symbol • Temperatur(en) • Fleischsondenzustand • Hilfetext • Wochentag • Datum
3	Uhrfunktionsbereich	Anzeigen: • Zeitbezogene Informationen für Uhrfunktionen • Zeitfortschrittsanzeige Wenn gleichzeitig mehr als eine Uhrfunktion vorhanden ist, dann zeigt die Zeitfortschrittsanzeige den Stand der Uhrfunktion, die länger als die andere ist.
4	Tageszeitbereich	Zeigt: • Tageszeit

Uhrfunktions- und Zeitbereich



1 Erinnerungsfunktion
2 Dauer
3 Zeitfortschrittsanzeige und Betriebszeit
4 Tageszeit

TÄGLICHER GEBRAUCH


Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Sie können das Gerät auf folgende Weise bedienen:

- Im Modus **Manuell** - für die manuelle Einstellung der Backofenfunktion, der Temperatur und der Gardauer.
- Über **Automatikprogramme (Rezepte)** - zur Zubereitung von Speisen, die Sie nicht kennen oder mit denen Sie keine Erfahrung haben.

ÜBERBLICK ÜBER DIE MENÜS

Hauptmenü

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Funktionen	Enthält eine Liste der Ofenfunktionen.
	Timer	Enthält eine Liste der Uhrfunktionen.
	Fleischsonde	Einstellungen für die Fleischsonde.
	Reinigung	Enthält die Reinigungsfunktionen.
	Einstellungen	Einrichten anderer Einstellungen.
	Favoriten	Liste der vom Benutzer erstellten Lieblingsgarprogramme.

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Rezepte	Liste mit automatischen Garprogrammen.
°C	Ofen einschalten Ofen ausschalten	Anzeige der Einstellungen des Geräts.

Untermenüs

Untermenüs für: Ofenfunktionen

Backofenfunktion		Beschreibung
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte, die eine intensivere Bräunung und einen knusprigen Boden benötigen.
	Heißluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel, die in der Mitte des Rostes angeordnet werden und zum Toasten.
	Großflächengrill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden. Zum Aufwärmen von Kuchen und Pasteten.
↓°C	Slow Cook	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten. Für Aufläufe und Eintöpfe.
	Auftauen	Zum Auftauen von Speisen.
	Dörren	Ideal zum Dörren von Früchten.
	Warmhalten	Zum Warmhalten erhitzter Speisen.
	Einkochen	Ideal für Marmelade und Konserven.
	Geschirr wärmen	Zum Wärmen von Geschirr.
	Backofenbeleuchtung	Leuchtet auch, wenn keine Backofenfunktion eingestellt ist.

Untermenüs für: Timer

Symbol	Untermenü
|→|	Dauer auswählen
|→	Startzeit auswählen

Sym-bol	Untermenü
→|	Endzeit auswählen
	Set + Go
	Laufzeitanzeige
	Kurzzeitwecker

Untermenüs für: Fleischsonde

Sym-bol	Untermenü
	Gewünschte Temp. 30°

Untermenüs für: Reinigung

Sym-bol	Untermenü	Beschreibung
	Pyrolyse	Startet die Pyrolysereinigung.
	Pyrolyse Erinnerungsfunktion	Erinnert Sie daran, wenn der Backofen gereinigt werden muss.

Untermenüs für: Einstellungen

Sym-bol	Untermenü	Beschreibung
	Uhrzeit einstellen	Aktuelle Tageszeit einstellen.
30	Datum einstellen	Zum Einstellen des Datums.
	Datum und Uhrzeit anzeigen	Zur Anzeige von Uhrzeit und Datum.
	Warmhalten	Zum Ein- und Ausschalten der Funktion Warmhalten .
	Zeitverlängerung	Aktiviert und deaktiviert die Funktion Zeitverlängerung .
	Sprache wählen	Spracheinstellung für das Display.
	Tastentöne	Aktiviert und deaktiviert die Töne der Sensorfelder.
	Alarmsignale	Aktiviert und deaktiviert die Alarmsignale.
	Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
☆	Sortierung	Einstellen, wo das Display höhere Werte im Temperatur- und Zeit-Bereich anzeigt.
☆	Pfeil nach oben zu	Festlegen, ob ∧ in der Liste hochblättert oder zur übergeordneten Option umschaltet.
DEFAULT	Werkseinstellungen	Alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen (auch Favoriten).

Untermenüs für: Favoriten

Sym-bol	Untermenü
	Neu hinzufügen

Symbol	Untermenü
	Name der Favoriten

Untermenüs für: Rezepte

Symbol	Untermenü	Speise	
	Schwein/Kalb	Schweinebraten Schweinelende Schweinshaxe Schweineschulter Kalbsbraten	Kalbshaxe Ossobuco Gefüllte Kalbsbrust Hackbraten
	Rind/Wild/Lamm	Roastbeef/Filet Beef Skandinavisch Rinderbraten Sauerbraten Reh-/Hirschrücken Reh/Hirschbraten	Hasenbraten Kaninchen in Senf Wildschwein Lammbraten Lammrücken, rosa Lammkeule
	Geflügel	Hähnchen, ganz Pute, ganz Ente, ganz Gans, ganz Putenbrust	Hühnchenschlegel Coq au Vin Ente à l'orange Gefülltes Hähnchen
	Fisch	Ganzer Fisch Fischfilet Stockfisch Fisch in Salzkruste	Gefüllte Calamari Gedünsteter Fisch Fischauflauf
	Kuchen	Zitronenkuchen Schwedischer Kuchen Bisquitboden Käsekuchen Früchtekuchen Streuselkuchen Butterzopf Hefezopf	Gugelhupf Savarin-Kuchen Brownies Muffins Apfelwähe Rüblitorte Mandelkuchen Obst-Tarte
	Pizza/Quiche/Brot	Blechpizza Zwiebelkuchen Quiche Lorraine Ziegenkäse-Tarte Käsewähe	Börek Weißbrot Bauernbrot Piroggen-Kuchen
	Auflauf/Gratin	Lasagne Cannelloni Kartoffelgratin Moussaka	Nudel-Auflauf Überbackener Chicoree Rindfleischauflauf Krautauflauf

Symbol	Untermenü	Speise	
	Convenience	Pizza, gefroren Pizza American, gefroren Pizza, gekühlt Pizzasnacks, gefroren Pommes Frites Kroketten Röstis	Brot/Brötchen Brot/Brötchen, gefroren Apfelstrudel, gefroren Fischfilet, gefroren Hähnchenflügel Lasagne/Cannelloni, gefroren

BEDIENUNG DER MENÜS

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie < oder > zur Auswahl der Menüoption.
3. Berühren Sie ∧ oder ∨ zur Navigation im Untermenü. Berühren Sie zur Bestätigung **OK**.

Um zur vorherigen Menüberührung zurückzuschalten

STARTEN EINER OFENFUNKTION

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie ∧ oder ∨ , um die Ofenfunktionen auszuwählen. Berühren Sie **OK**.
3. Berühren Sie ∧ oder ∨ , um die Temperatur einzustellen. Berühren Sie **OK**. Wenn Sie die Temperatur nicht einstellen, startet das Gerät und berücksichtigt die voreingestellte Temperatur.

Wenn Sie eine Ofenfunktionen aktivieren, zeigt das Display die Temperatur im Gerät (in Farbe) und die eingestellte Temperatur (in weißer Farbe) an.

OFENFUNKTION ANHALTEN

Berühren Sie .

TEMPERATURANZEIGE

Berühren Sie < oder > , um zu Ofen ein/aus °C umzuschalten. Das Display zeigt die Temperaturen an. Die Innentemperatur des Geräts wird farbig und die eingestellte Temperatur weiß angezeigt.

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Meldung an, dass die Temperatur im Gerät sinkt. Sie können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

UHRFUNKTIONEN

Symbol	Funktion	Beschreibung
|→|	Dauer	Einstellung eines Countdowns.
|→	Startzeit	Einstellen der Einschaltzeit für den Backofen.
→|	Endzeit	Einstellen der Abschaltzeit für den Backofen.
	Set+Go	Einrichten der Einstellungen für die Ofenfunktionen und späteres Einschalten.
	Laufzeitanzeige	Zum Hochzählen. Zeigt die Einschaltdauer des Backofens an. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.
	Kurzzeitwecker	Einstellung einer Kurzzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.

Einstellen der Uhrfunktionen

1. Navigieren Sie zum Menü Funktionen zum Einstellen einer Ofenfunktion und einer Temperatur.
2. Navigieren Sie zum Menü Timer und stellen Sie die Uhrfunktion ein.
3. Berühren Sie ∧ oder ∨ , um die gewünschte Zeit einzustellen. Berühren Sie **OK**.
   Nach Ablauf der Uhrfunktion ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet. Die Farben auf dem Display ändern sich und das Uhrfunktionssymbol blinkt.

4. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

Wenn Sie die Fleischsonde verwenden, sind die Funktionen Dauer und Ende deaktiviert.

Die Erinnerungsfunktion können Sie am ein- oder ausgeschalteten Gerät einstellen. Um die Erinnerungsfunktion einzustellen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist, berühren Sie ⋀ oder ⋁ zur Einstellung der gewünschten Zeit. Berühren Sie **OK**.
Die Erinnerungsfunktion bleibt auch bei abgeschaltetem Gerät aktiv.

SET+GO

Ofenfunktion und die Temperatur auswählen. Wählen Sie im Menü Timer die Funktion Set+Go aus und berühren Sie **OK**. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld, um die eingestellte Ofenfunktion zu aktivieren.

WARMHALTEN

Sie können die Funktion im Menü Einstellungen aktivieren und deaktivieren.

Die Funktion Warmhalten hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs aktiviert.

Voraussetzungen für die Funktion:
- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Nach Ablauf der Funktion ertönt ein akustisches Signal.
Die Funktion Warmhalten läuft 30 Minuten lang.
Die Funktion Warmhalten bleibt aktiv, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

ZEITVERLÄNGERUNG

Sie können die Funktion im Menü Einstellungen aktivieren und deaktivieren.

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf der eingestellten Zeit weiterläuft.
- Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit der Funktion Dauer oder Gewichtsautomatik .
- Nicht anwendbar auf Backofenfunktionen mit Fleischsonde .

AUTOMATIKPROGRAMME

Die Automatikprogramme sind optimal für jede Fleischart oder andere Rezepte geeignet.
- Fleischprogramme mit Gewichtsautomatik (im Menü Rezepte)
- Fleischprogramme mit Fleischsondenautomatik (im Menü Rezepte)
- Rezeptautomatik (im Menü Rezepte)

REZEPTE MIT GEWICHTSAUTOMATIK

Diese Funktion berechnet automatisch die Gardauer. Um sie verwenden zu können, muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

Aktivieren der Funktion:
1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Navigieren Sie zum Menü Rezepte . Berühren Sie **OK**.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gargut. Berühren Sie **OK**.
4. Wählen Sie Gewichtsautomatik . Berühren Sie **OK**.
5. Berühren Sie ⋀ oder ⋁ , um das Gewicht des Garguts einzustellen. Berühren Sie **OK**.

Das Automatikprogramm startet. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Berühren Sie ein Sensorfeld, um es abzuschalten.

REZEPTE MIT AUTOMATIKREZEPT

Das Gerät stellt eine Reihe von Rezepten zur Verfügung, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

Aktivieren der Funktion:
1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Navigieren Sie zum Menü Rezepte . Berühren Sie **OK**.

3. Wählen Sie die Kategorie und das Gargut. Berühren Sie **OK**.
4. Wählen Sie Automatikrezept . Berühren Sie **OK**.

REZEPTE MIT FLEISCHSONDE, AUTOMATISCH

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Navigieren Sie zum Menü Rezepte . Berühren Sie **OK**.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gargut. Berühren Sie **OK**.
4. Wählen Sie Fleischsonde, automatisch .
5. Berühren Sie **OK**.
6. Schließen Sie die Fleischsonde an der Buchse an.
   Nach Ablauf des Programms ertönt ein akustisches Signal.
   Berühren Sie ein Sensorfeld, um das akustische Signal auszuschalten.
7. Entfernen Sie die Fleischsonde .

Wenn Sie die Option Manuell wählen, zeigt das Display automatische Einstellungen an, die Sie aber ändern können.

MENÜ FAVORITEN

Sie können Ihre Vorzugseinstellungen speichern: Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion, Temperatur und Dauer oder ein Automatikprogramm vom Menü Rezepte aus. Berühren Sie **OK**.
3. Wählen Sie das Menü Favoriten .
4. Berühren Sie ∧ oder ∨ zur Auswahl der Option Add new . Berühren Sie **OK**. Das Display zeigt einen möglichen Namen für das Programm an.
5. Berühren Sie ∧ oder ∨ zur Einstellung des Zeichens oder der Zahl. Berühren Sie **OK**.
6. Um das letzte Symbol zu entfernen, berühren Sie ∧ oder ∨ zur Auswahl der Option Entfernen . Berühren Sie **OK**.
7. Führen Sie den Schritt 5 nochmals durch, um den Namen des Programms einzustellen.
8. Berühren Sie ∧ oder ∨ zur Auswahl der Option Speichern . Berühren Sie **OK**.

Wenn der Speicher voll ist, löschen Sie einige Einträge aus dem Menü.

Zur Änderung eines Programmnamens verwenden Sie die Option Umbenennen . Siehe Abschnitt „Speichern eines Programms“.

Aktivieren des Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Favoriten . Berühren Sie **OK**.
3. Stellen Sie dann Namen des Programms ein. Berühren Sie **OK**.
4. Wählen Sie die Option Start . Berühren Sie **OK**.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

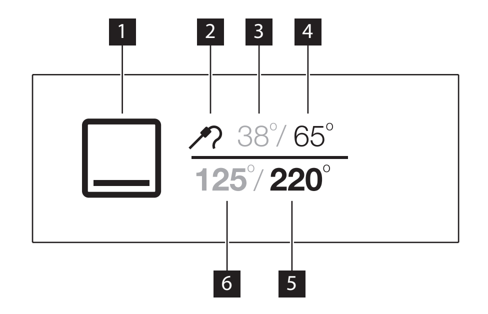
FLEISCHSONDE

Die Fleischsonde misst die Kerntemperatur eines Garguts Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Gargut die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur
- Kerntemperatur des Garguts

Das Display zeigt die Ofentemperatur und die Kerntemperatur des Garguts an.





1 Ofenfunktion

2 Fleischsondenanzeige

3 Die Kerntemperatur des Garguts

4 Die eingestellte Kerntemperatur des Garguts

5 Die eingestellte Temperatur im Gerät

6 Die Temperatur im Gerät

Wenn das Gerät mit der eingestellten Temperatur arbeitet, erlischt die aktuelle Temperaturanzeige.

Wichtig! Verwenden Sie nur die mitgelieferte Fleischsonde und Originalersatzteile.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze der Fleischsonde so in das Gargut ein, dass sie sich in der Mitte des Garguts befindet.
3. Stecken Sie den Stecker der Fleischsonde in die Buchse an der Seitenwand des Backofens.
   Im Display erscheint das Menü. Fleischsonde .
   Wenn Sie den Schritt 2 vor dem Schritt 1 durchführen, berühren Sie < oder > zur Auswahl des Menüs Fleischsonde .
4. Berühren Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden ∧ oder ∨ , um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Wählen Sie das Menü Funktionen .
6. Berühren Sie ∧ oder ∨ zur Auswahl der Ofenfunktion und stellen Sie, falls notwendig, die Backofentemperatur ein.

Die Fleischsonde muss während des Garvorgangs im Gargut und der Fleischsondenstecker in der Buchse bleiben.

7. Sobald das Gargut die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Die Ofenfunktion schaltet ab.
   Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld, um das Signal abzuschalten.

Warnung! Seien Sie beim Herausziehen der Fleischsonde aus dem Gargut und des Steckers aus der Buchse vorsichtig. Die Fleischsonde ist heiß! Es besteht Verbrennungsgefahr.

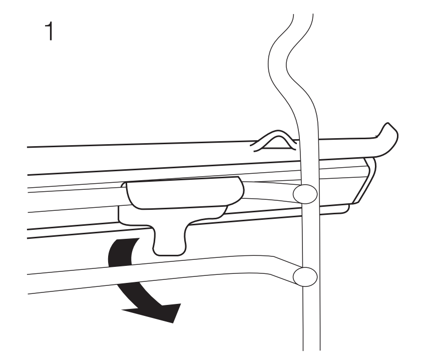
8. Ziehen Sie den Fleischsondenstecker ab und entfernen Sie das Gargut aus dem Gerät.
9. Schalten Sie das Gerät aus.

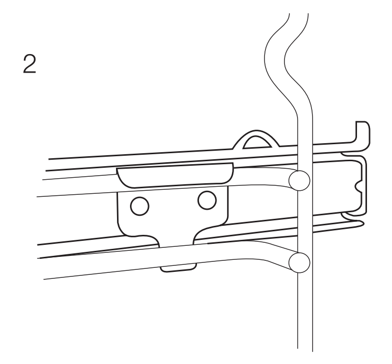
Fleischprogramme mit der Fleischsonde finden Sie im Menü Rezepte .

AUSZÜGE

Montage der Auszüge

Sie können die Auszüge in jede Einsatzebene einsetzen.
Vergewissern Sie sich, dass die Auszüge auf beiden Seiten auf derselben Ebene eingesetzt sind.
Das „Anschlagstück“, das sich an einem Ende des Auszugs befindet, muss nach oben weisen.

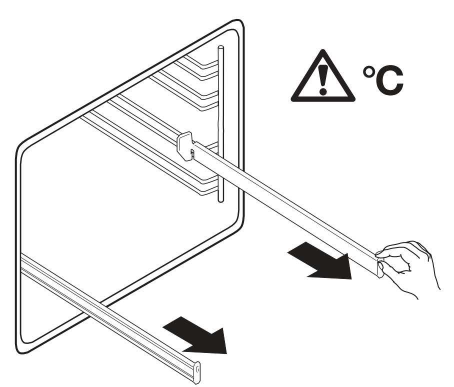




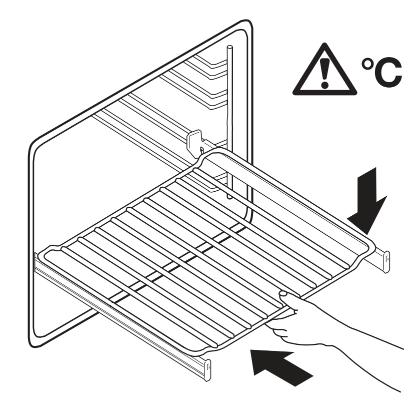
Verwendung der Auszüge

Die Auszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

1. Ziehen Sie die rechten und linken Auszüge heraus.



2. Setzen Sie den Rost auf die Auszüge und schieben Sie diese vorsichtig in den Backofen.
   Vergewissern Sie sich, dass Sie die Auszüge bis zum Anschlag in das Gerät geschoben haben, bevor Sie die Backofentür schließen.



⚠ **Vorsicht!** Reinigen Sie die Auszüge nicht im Geschirrspüler. Ölen oder fetten Sie die Auszüge nicht.

ZUSATZFUNKTIONEN

TASTENSPERRE

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Aktivieren der Tastensperre

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur.
3. Berühren Sie gleichzeitig ∧ und **OK**. Im Display erscheint eine Meldung.

Die Tastensperre ist aktiv.

Deaktivieren der Tastensperre

1. Berühren Sie gleichzeitig ∧ und **OK**.

Die Tastensperre ist nicht aktiviert.

ℹ Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Tastensperre deaktiviert.

KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Aktivieren der Kindersicherung

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie gleichzeitig ∧ und **OK**, bis auf dem Display eine Meldung angezeigt wird.

Deaktivieren der Kindersicherung

1. Wiederholen Sie obige Schritte.

ℹ Bei einem Stromausfall bleiben einige der Einstellungen (z.B. die Spracheinstellung und das Menü Favoriten) im elektronischen Programmspeicher gespeichert.

ABSCHALTAUTOMATIK

Das Gerät schaltet sich nach einiger Zeit aus, wenn:

- Sie das Gerät nicht ausschalten.
- Sie die Backofentemperatur nicht ändern.

Backofentemperatur	Abschaltzeit
30 °C – 115 °C	12,5 Std.
120 °C – 195 °C	8,5 Std.
200 °C – 245 °C	5,5 Std.
250 °C	3,0 Std.

Um das Gerät nach der automatischen Abschaltung wieder einzuschalten, müssen Sie es zuerst vollständig ausschalten.

KÜHLGEBLÄSE

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, läuft das

Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

SICHERHEITS-THERMOSTAT

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung des Ofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät hat ein exklusives Umluft- und Dampfsystem, das die Luft umwälzt und den Dampf wieder aufbereitet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vor.
- Wischen Sie nach jedem Gebrauch des Geräts die Feuchtigkeit ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

KUCHENBACKEN

- Die optimale Temperatur zum Backen von Kuchen liegt zwischen 150 °C und 200 °C.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Backen etwa 10 Minuten vor.
- Öffnen Sie die Backofen-Tür nicht, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Werden zwei Backbleche gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einsatzebene frei gelassen werden.

GAREN VON FLEISCH UND FISCH

- Garen oder braten Sie kein Fleisch mit einem Gewicht unter 1 kg. Das Garen in zu kleinen Mengen trocknet das Fleisch aus.
- Stellen Sie die Temperatur für zartes rotes Fleisch, das außen gar und innen saftig sein soll auf 200 °C - 250 °C.
- Helles Fleisch, Geflügel und Fisch erfordern dagegen eine Temperatur zwischen 150 °C und 175 °C.
- Verwenden Sie bitte zum Garen von sehr fetten Speisen die Fettpfanne, um den Backofen vor Spritzern zu schützen, die dauerhaft einbrennen könnten.
- Lassen Sie den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen, damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann.
- Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, gießen Sie ein wenig Wasser in die Fettpfanne. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Fettpfanne ausgetrocknet ist.

GARZEITEN

Die Garzeiten hängen von der Art, Menge und Konsistenz des Gargutes ab. Überprüfen Sie die Leistung zu Beginn des Garens. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizstufe, Garzeit usw.) für Ihre Brat- und Backformen und Ihre persönlichen Rezepte und Mengen heraus, wenn Sie das Gerät benutzen.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen

zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihaftbeschichtung kann zerstört werden!

PYROLYTISCHE REINIGUNG

Mit der Funktion Pyrolyse können Sie den Backofen mittels des Pyrolyseverfahrens reinigen. Wählen Sie die Funktion im Menü Reinigung aus.



Warnung! Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Wichtig! Vor dem Starten der Funktion Pyrolyse müssen alle entnehmbaren Teile (Einschubgitter, Zubehör usw.) aus dem Backofen entfernt werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie < oder > zur Auswahl des Menüs Reinigung . Berühren Sie **OK**.
3. Berühren Sie ∧ oder ∨ zur Auswahl der Funktion Pyrolyse . Berühren Sie **OK**.
4. Berühren Sie zur Auswahl der Reinigungsdauer ∧ oder ∨ :
   - **LEICHT** - bei einem geringen Verschmutzungsgrad (2:15)
   - **NORMAL** - bei einem mittleren Verschmutzungsgrad (2:45)
   - **STARK** - bei einem hohen Verschmutzungsgrad (3:15)
   - **AUTO** - das Gerät berechnet automatisch den zu verwendenden Pyrolysezyklus.
5. Im Display erscheinen Meldungen. Berühren Sie nach jeder Meldung **OK**. Sobald das Gerät die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt.

Wenn der Pyrolysezyklus beginnt, leuchtet die Ofenlampe nicht und der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

Öffnen Sie die Backofentür nicht während der Aufheizzeit. Wenn Sie die Tür öffnen, brechen Sie den pyrolytischen Reinigungszyklus ab.
Um den pyrolytischen Reinigungszyklus zu stoppen, berühren Sie ⏻ .
Verwenden Sie das Gerät nicht, bis das Türverriegelungssymbol erlischt.

PYROLYSE ERINNERUNGSFUNKTION

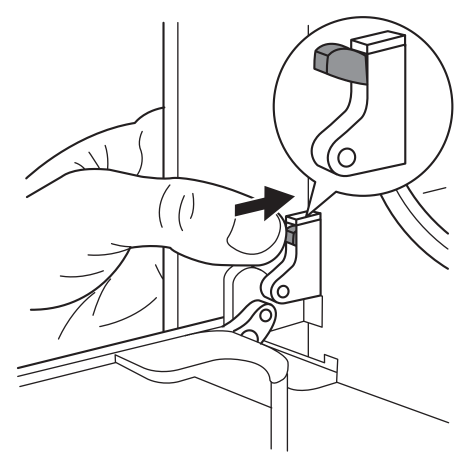
Es wird daran erinnert, wenn der Backofen gereinigt werden muss. Nach einigen Betriebsstunden des Backofens wird im Display eine Meldung angezeigt.
Die Funktion Pyrolyse Erinnerungsfunktion können Sie im Menü Reinigung aktivieren oder deaktivieren. Die Funktion Pyrolyse Erinnerungsfunktion wird auch deaktiviert, wenn die Werkseinstellungen geladen werden.

REINIGUNG DER BACKOFENTÜR

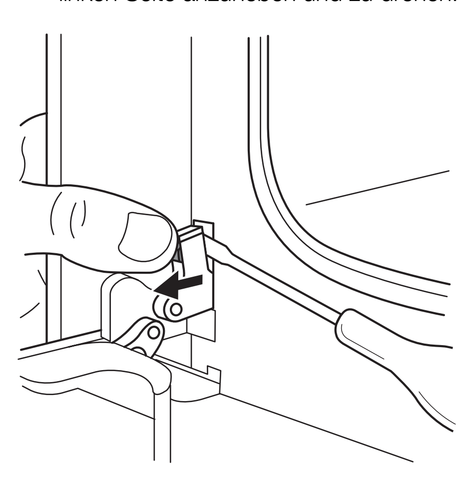
Die Backofentür ist mit vier Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.

Ausbau der Backofentür und Glasscheiben

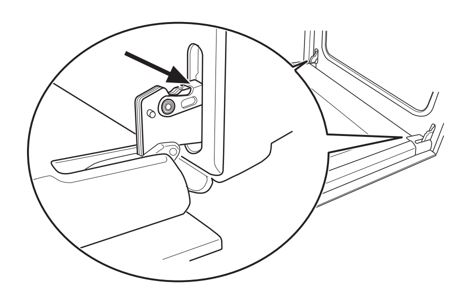
1. Öffnen Sie vollständig die Backofentür und finden Sie das Scharnier auf der linken Seite der Tür.
2. Drücken Sie die Befestigungskomponente, bis sie zurückgezogen werden kann.



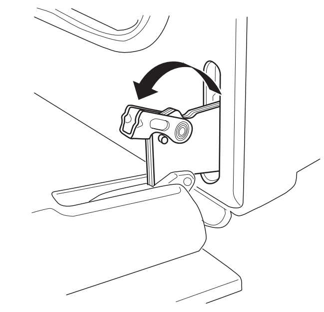
3. Halten Sie die gedrückte Komponente mit einer Hand und verwenden Sie mit der anderen Hand einen Schraubendreher, um den Scharnierhebel auf der linken Seite anzuheben und zu drehen.



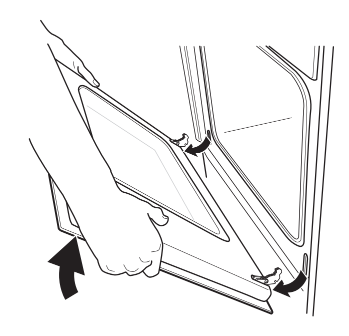
4. Finden Sie das Scharnier auf der rechten Seite der Tür.



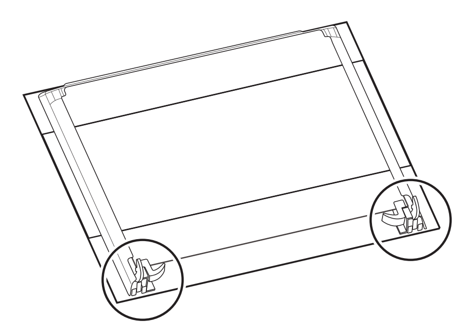
5. Heben und drehen Sie den Hebel an dem Scharnier.



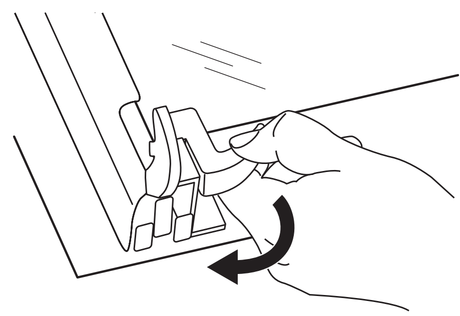
6. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (bis zur Hälfte). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



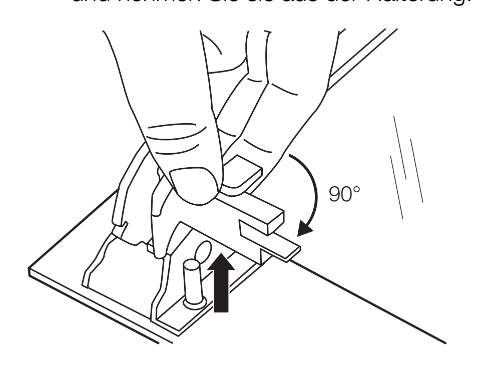
7. Legen Sie die Backofen-Tür auf einer ebenen Fläche auf ein weiches Tuch.



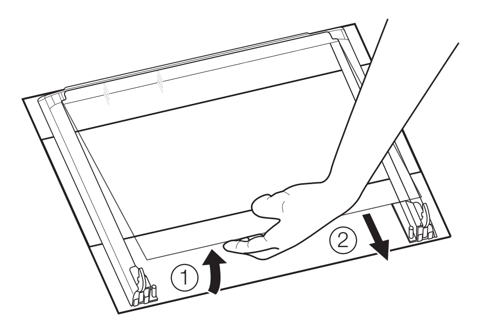
8. Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.



9. Drehen Sie die 2 Befestigungen um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.



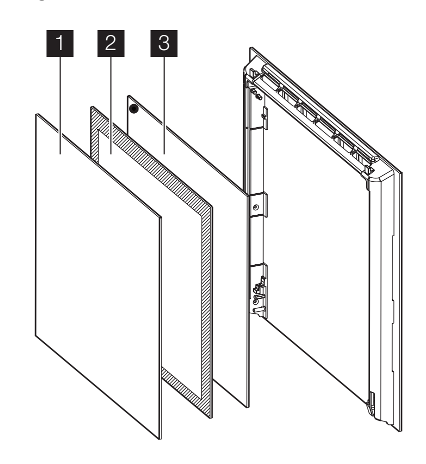
10. Heben (Schritt 1) und entfernen (Schritt 2) Sie nacheinander die Glasscheiben . Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe.



Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

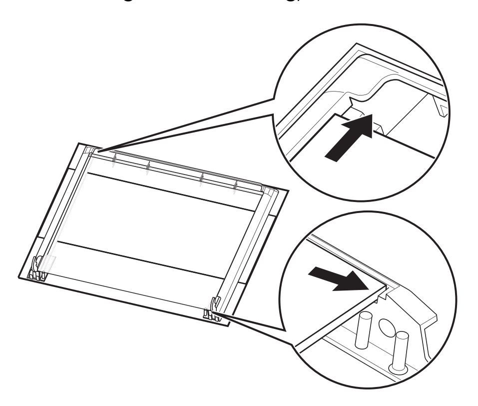
Einbau der Backofentür und der Glasscheiben

Nach der Reinigung müssen Backofentür und Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die Schritte oben in umgekehrter Reihenfolge durch.
Stellen Sie sicher, dass Sie die Glasscheiben in der richtigen Reihenfolge (1), (2) und (3) wieder einbauen (siehe Abbildung).



Die mittlere Glasscheibe (2) besitzt einen Dekorrahmen. Wenn Sie diese montieren, stellen Sie sicher, dass die bedruckte Zone zur Innenseite der Tür weist. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheibenrahmen (2)

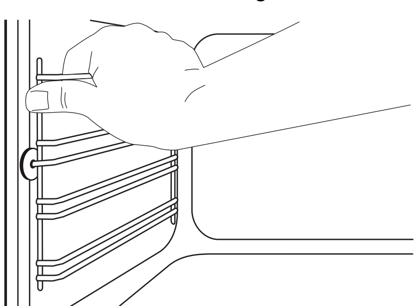
sich nach der Montage an den bedruckten Zonen nicht rau anfühlen.
Achten Sie darauf, dass Sie die Glasscheiben in die richtige Aufnahme einsetzen (siehe nachfolgende Abbildung).



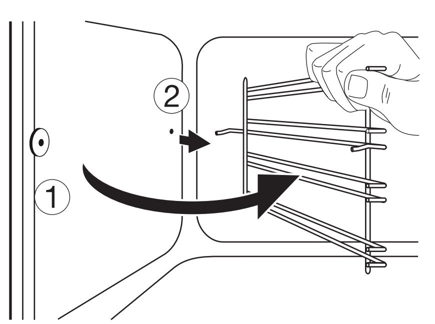
EINSCHUBGITTER

Abnehmen der Einschubgitter

1. Ziehen Sie das Einschubgitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einschubgitter hinten von der Seitenwand weg und entnehmen Sie es.



Einsetzen der Einschubgitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einschubgitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Die abgerundeten Enden der Einschubgitter müssen nach vorne zeigen!

BACKOFENLAMPE

Warnung! Vorsicht beim Austausch der Backofenlampe. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen.

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Die Glasabdeckung reinigen.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe.
   Verwenden Sie dazu eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

WAS TUN, WENN …



Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Prüfen Sie die Einstellungen.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Siehe hierzu „Deaktivieren der Kindersicherung“.
	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Das Display zeigt die Fehlermeldung "F....." an.	Elektronikfehler.	Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Siehe hierzu „Austauschen der Backofenlampe“.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen lassen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) ....

Produktnummer (PNC) ....

Seriennummer (S.N.) ....

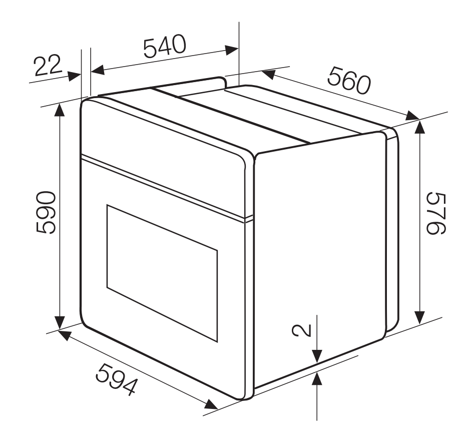
TECHNISCHE DATEN

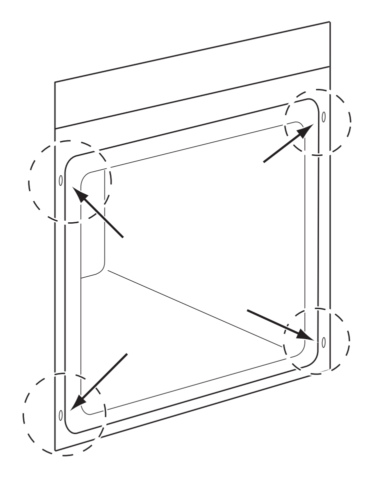
Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz

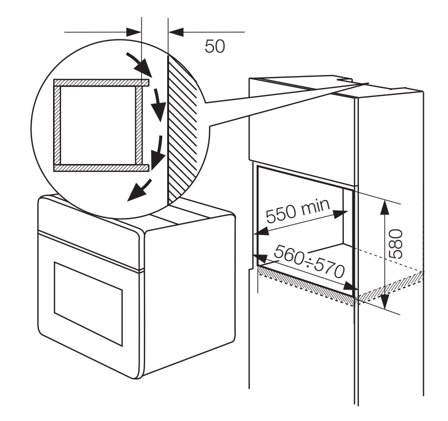
MONTAGE

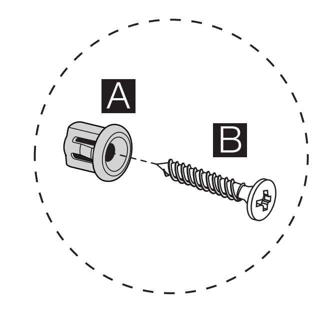


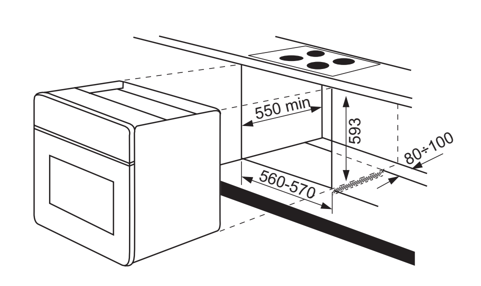
Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.











ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

⚠ **Warnung!** Der elektrische Anschluss darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

ℹ Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise".

Das Gerät wird mit Netzkabel und mit Netzstecker geliefert.

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern

an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.



www.electrolux.com/shop






892940600-C-382011

